

**Handschrift**

**Lütt Lickup**

\*\*\*

***Warum in die Ferne schweifen.***

**Marinierter Spargel „Huchels Alpha“**

mit schwarzer Johannisbeere, Brioche und Estragon

\*\*\*

***Ins Netz gegangen.***

**Sanft gegarter Saibling**

mit Flußkrebse aus dem Selenter See, Erbse, Kohlrabi und Sauerampfer

\*\*\*

***Seemannsgarn von Alfred Urthel.***

**Gerösteter Zander**

mit Mairübchen, gelber Bete und Bärlauchhollandaise

\*\*\*

***Brust oder Keule.***

**Wachtel von Familie Thorn**

mit Postelein, jungem Mangold, Pauli Senf und weißen Champignons

\*\*\*

***Waidmanns heil .***

**Maibock aus heimischer Jagd**

mit Sellerie, Löwenzahn und Mairitterlingen

\*\*\*

***Aus eigener Ernte.***

**Geschmorter Rhabarber**

mit Waldmeister, Baiser und Malz

oder

***Alles Käse.***

**Käse von Maitre Affineur Waltmann**

mit Landbutter, Quittenchutney und ofenfrischem Baguette

\*\*\*

**Schnobkram**

**€ 110,00 pro Person** inklusive Mineralwasser & Kaffee

**Handschrift filigran**

**Lütt Lickup**

\*\*\*

***Warum in die Ferne schweifen.***

**Marinierter Spargel „Huchels Alpha“**

mit schwarzer Johannisbeere, Brioche und Estragon

\*\*\*

***Seemannsgarn von Alfred Urthel.***

**Gerösteter Zander**

mit Mairübchen, gelber Bete und Bärlauchhollandaise

\*\*\*

***Waidmanns heil .***

**Maibock aus heimischer Jagd**

mit Sellerie, Löwenzahn und Mairitterlingen

\*\*\*

***Aus eigener Ernte.***

**Geschmorter Rhabarber**

mit Waldmeister, Baiser und Malz

*oder*

***Alles Käse.***

**Käse von Maitre Affineur Waltmann**

mit Quittenchutney und ofenfrischem Baguette

\*\*\*

**Schnobkram**

**€ 79,00 pro Person**

inklusive Mineralwasser & Kaffee